



ACCADEMIA SYMPOSIUM

Scuola di formazione
agroalimentare in Franciacorta

ACCADEMIA SYMPOSIUM

TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE E TURISMO

Accademia Symposium è un'opportunità per i ragazzi **dopo la terza media** di affacciarsi subito al mondo del lavoro accostando **una seria formazione culturale e professionale** che garantiscano **competenze aggiornate e condivise con le aziende del settore agroalimentare**.

L'obiettivo di Accademia Symposium è tracciare un percorso formativo che accompagni il ragazzo **dal diploma di terza media fino al quinto anno, quindi all'esame di Stato**, attraverso tutte le opportunità offerte da regione Lombardia.

Chi desiderasse approfondire ulteriormente la preparazione in campo agroalimentare potrà accedere,

attraverso i percorsi di IFTS o ITS, anche alla **laurea triennale**.

In questo **innovativo percorso formativo** i ragazzi saranno **affiancati da figure professionali** che li seguiranno passo dopo passo nel raggiungimento degli obiettivi.

Accademia Symposium si trova a **Rodengo Saiano** presso il convento dei Frati Francescani nel cuore della **Franciacorta, territorio di eccellenza nel campo vitivinicolo e agroalimentare**.

In accordo con le aziende abbiamo individuato due percorsi specifici: **Trasformazione Agroalimentare e Turismo**.





Fondazione
Maddalena
di Canossa

La Fondazione Maddalena di Canossa è un ente senza scopo di lucro costituito da un gruppo di genitori con il desiderio di proseguire l'attività educativa e formativa che le Madri Canossiane svolgevano a Bergamo da oltre 130 anni con la gestione dell'Istituto Educativo Maria Immacolata.

Dal 1991, causa l'impossibilità a continuare da parte delle suore, la gestione dell'istituto è passata a Fondazione Maddalena di Canossa, nata dall'interesse di alcuni genitori che si sono assunti il compito di continuare a tener viva la possibilità di una presenza libera nel campo dell'educazione.

Dal 2008 la Fondazione Maddalena di Canossa è accreditata anche nella sezione A dell'albo di Regione Lombardia, per l'erogazione di formazione professionale in Diritto-Dovere di Istruzione e Formazione, attivando una sede a Caravaggio dove eroga un corso per Operatore agricolo, intendendo con questo fornire una risposta concreta ai bisogni formativi di una fascia più ampia della popolazione, intercettando i bisogni del contesto agricolo locale.

Da quest'anno amplia l'offerta formativa con la sede di Rodengo Saiano.

IL CONVENTO DEI FRATI MINORI DI SAIANO: UNA SEDE RICCA DI STORIA

La sede dell'Accademia Symposium è il Convento dei Frati Minori di Saiano, la cui Chiesa -intitolata a S. Maria degli Angeli- e il vicino chiostro risalgono al **XVI secolo**.

Il convento ospitò i Terziari Francescani Regolari dal 1589 al 1656 e successivamente i Frati Minori fino al 1769, data di emanazione del decreto di soppressione della Repubblica Veneta. Fu lasciato nell'abbandono fino al 1841, quando san Ludovico Pavoni lo acquistò per le sue opere educative.

Nel 1897 i Frati Minori ripresero possesso del Convento, impegnandosi nell'educazione primaria dei fanciulli - chiamati Fratini - istituendo il "Collegio

Serafico Missionario". Dal 1903 iniziarono i lavori di ampliamento del Collegio che si conclusero nel 1933 con la costruzione della Chiesa dedicata a S. Antonio di Padova.

Dopo la chiusura del Collegio Serafico, nel 1984 i locali furono adibiti alla Comunità di Vita "Mondo X"; oggi i Frati Minori continuano la loro opera educativa attraverso l'Accademia Symposium, nel solco della tradizione cristiana e francescana.

Ogni Domenica alle ore 19 il Rettore celebra la santa Messa nell'antica Chiesa a cui, oltre ai genitori e agli alunni, sono tutti invitati.



LA SCUOLA IMMERSA IN AZIENDA

Accademia Symposium collabora con la Società Agricola Il Colmetto di Rodengo Saiano, dal 2016 operante nel settore Agricolo, Trasformazione Agroalimentare e turismo.

Insieme danno vita ad una innovativa scuola immersa in azienda: gli studenti di Accademia Symposium vengono infatti **accolti negli spazi dell'Azienda Il Colmetto** e i professionisti che vi lavorano si dedicano ad un insegnamento sul campo.

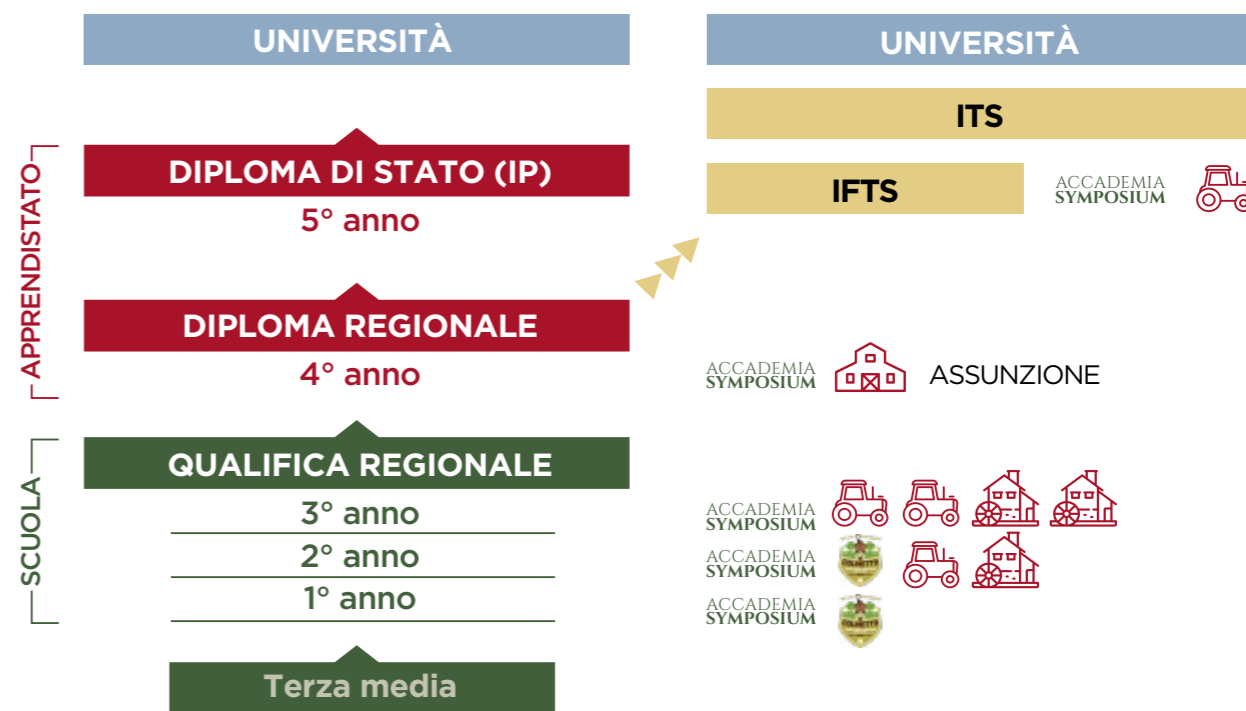
Due gli obiettivi di questa importante collaborazione: il primo, svolgere una funzione realmente orientativa rispetto alle figure professionali presenti in un'azienda agricola turistica. Secondo, **unire la di-**

dattica alla pratica allo scopo di trasmettere agli studenti di Accademia Symposium **competenze tecnico scientifiche concretamente legate al processo di lavoro.**

- Dal primo anno **200 ore di laboratorio in azienda** per una osservazione orientativa agronomica
- **Tempi** scolastici e di laboratorio stabiliti **in base al ciclo produttivo dell'azienda**
- Formazione professionale affidata a **professionisti esperti del settore**



PERCORSO FORMATIVO





TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE



TURISMO



Il corso forma figure professionali specializzate nelle professioni orientate alla **produzione e distribuzione di prodotti alimentari**. La filiera produttiva è molto ampia e diversificata.

Le competenze professionali permettono di svolgere attività relative al ciclo delle trasformazioni con particolare riguardo alle operazioni fondamentali di lavorazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio.

La preparazione culturale permette di relazionarsi in maniera efficace con diverse tipologie di clientela, promuovendo i prodotti e le loro caratteristiche.

QUADRO ORARIO

	1^ annualità	2^ annualità	3^ annualità	4^ annualità	5^ annualità*
Area di Base					
Lettere	5	5	5	5	
Matematica	3	3	3	3	
Inglese	3	3	3	3	45%
Attività sportiva	2	2	2	2	
Symposium*	1	1	1	1	
Area Tecnico Professionale					
Laboratorio professionale	6	4	4	4	
Teoria Professionale	6	FORMAZIONE IN AZIENDA			
Moduli specialistici	2	12	12	12	55%
Formazione relazionale**	2				
TOTALE ORE	30	30	30	30	100%

***SYMPOSIUM**: pranzo dedicato all'approfondimento e alla discussione dell'esperienza scolastica settimanale.

****FORMAZIONE RELAZIONALE**: lavoro sulle soft skills (competenze trasversali) necessarie richieste nel mondo del lavoro.

Il corso prepara a gestire in autonomia e con responsabilità il **processo di erogazione di servizi di promozione ed accoglienza**.

La figura professionale formata si occupa dell'accoglienza, dell'informazione e della promozione in rapporto alle esigenze del cliente, con competenze nella prenotazione e assistenza e nella trattazione - svolgimento - esecuzione delle relative pratiche amministrativo-contabili.

La preparazione culturale permette di relazionarsi in maniera efficace con diverse tipologie di clientela, promuovendo i servizi e le loro caratteristiche.

QUADRO ORARIO

	1^ annualità	2^ annualità	3^ annualità	4^ annualità	5^ annualità*
Area di Base					
Lettere	5	5	5	5	
Matematica	3	3	3	3	
Inglese	3	3	3	3	45%
Attività sportiva	2	2	2	2	
Symposium*	1	1	1	1	
Area Tecnico Professionale					
Laboratorio professionale	4	2	2	2	
2^ lingua spagnolo	2	2	2	2	
Teoria Professionale	6	FORMAZIONE IN AZIENDA			
Moduli specialistici	2	12	12	12	55%
Formazione relazionale**	2				
TOTALE ORE	30	30	30	30	100%

***SYMPOSIUM**: pranzo dedicato all'approfondimento e alla discussione dell'esperienza scolastica settimanale.

****FORMAZIONE RELAZIONALE**: lavoro sulle soft skills (competenze trasversali) necessarie richieste nel mondo del lavoro.



SBOCCHI PROFESSIONALI

Dal percorso **TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE** maturità in apprendistato in:

- Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale
- Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - Accoglienza turistica

Al lavoro come:

(in base alla specializzazione scelta dal 2° anno)

- Responsabile analisi e controllo qualità uve
- Tecnico dei processi di cantina (cantiniere)
- Casaro
- Lavorazione carni
- Addetto Agriturismo - cuoco territoriale

Dal percorso **TURISMO** maturità in apprendistato in:

- Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - Accoglienza turistica

Al lavoro come:

(in base alla specializzazione scelta dal 2° anno)

- Accompagnatore enoturistico
- Commis di sala
- Reception - Accoglienza nelle strutture ricettive (alberghi, bed and breakfast, agriturismi)
- Gestore di locali e organizzatore di eventi



ORARIO SCOLASTICO

Per le lezioni in aula:

da Lunedì a venerdì, dalle 8,10 alle 14,10 con possibili rientri pomeridiani.

Per i periodi in azienda:

secondo un calendario da pianificare insieme al tutor aziendale.

COSTI

I corsi di formazione Professionale dell'Accademia sono finanziati con il sistema "Dote Scuola" di Regione Lombardia e un contributo di 800 euro per materiale didattico, trasporto interno, assicurazione specifica, attività sportive.

COME ARRIVARE

Trasporto pubblico e trasporto privato (a richiesta).

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

- Telefonando allo **030 2384917** da lunedì a venerdì (8,30-13,30)
- Inviando una mail a **info@accademiasymposium.it**
- Registrandosi sul sito **www.accademiasymposium.it**

POSSIBILITÀ DI INCONTRI PERSONALIZZATI



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE



**ENTE DI FORMAZIONE
ACCREDITATO PRESSO
LA REGIONE LOMBARDIA**

Sede legale ed amministrativa
Fondazione Maddalena di Canossa
Via S. Lucia, 14 - 24128 Bergamo
Tel 035 23 02 50
www.fmdc.it

Sede operativa

**ACCADEMIA
SYMPOSIUM**

presso Convento Frati Francescani
Via L. Pavoni, 15
25050 Rodengo Saiano (Brescia)